



# MENU



Il nome Seda deriva semplicemente da Baco de Seda in dialetto veneto (el Cavalier).  
Nel passato Vittorio Veneto era una delle cittadine italiane dove l'allevamento del baco da seta  
costituiva una delle principali attività economiche del Territorio.

Territorio / Seda / Materie Prime

Noi cominciamo da qui.





# MENU DEGUSTAZIONE *ESSENZIA*

Per tutto il tavolo

- 90 -  
per persona

## Lo scampo

Scampo, radicchio, castagne, nocciole e tartufo nero

ALLERGENI: 2 | 8

## La trota

Trota al caffè con mantecato al fegato grasso

ALLERGENI: 4 | 7 | 12

## Il fegato

Fegato grasso scottato, finocchi, prugne, panettone e torba

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 12

## L'ostrica

Spaghetti all'ostrica, burro acido al crescione e bacon

ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 14

## La lepre e l'erborinato

Lepre, blu di Bagnoli alle vinacce e pere

ALLERGENI: 7 | 9

## El bagigio

Macaron all'arachide, mou salato, lime e ananas

ALLERGENI: 3 | 5 | 7 | 8

-

Abbinamento vini

- 35 -





# ANTIPASTI

## Il carciofo

Carciofo fritto, spuma di carciofo, tuorlo d'uovo

ALLERGENI: 1 | 3 | 5 | 7 | 8

- 18 -

## Il branzino

Schiacciata di branzino, mele alla rapa rossa, yogurt e gelato alle olive

ALLERGENI: 1 | 4 | 7

- 20 -

## Il sottobosco

Battuta di cervo, sorbetto ai frutti di bosco al tabacco

ALLERGENI: 6 | 9

- 19 -

## Il manzo e le radici

Lingua di manzo e radici arrostiti con salsa verde

ALLERGENI: 5 | 7

- 19 -





## PRIMI PIATTI

### L'ostrica

Spaghetti all'ostrica, burro acido al crescione e bacon

ALLERGENI: 1 | 3 | 4 | 7 | 14

- 22 -

### Il risotto

Vialone Nano all'Asiago, Radicchio della Marca e popcorn di maiale

ALLERGENI: 7 | 8 | 9

minimo per due persone

- 22 -

### I bottoni

Bottoni al cardo e mascarpone, maiale, brodo allo speck e mostarda

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 9 | 10

- 19 -

### Gnocchi, finocchio e fegato

Gnocchi di finocchio, Morlacco, patate viola e fegato grasso

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 9

- 22 -





## SECONDI PIATTI

### Il baccalà

Baccalà, gelato alle acciughe, gel alla rapa e spuma di cavolfiore

ALLERGENI: 1 | 4 | 7

- 28 -

### Il maialino

Cubo di maialino, topinambur e limone

ALLERGENI: 7 | 8 | 9 | 10

- 22 -

### La guancia

Guancia di vitello 36 ore, purea di patate e porro fritto

ALLERGENI: 5 | 7 | 9

- 25 -

### La supreme del cortile

Faraona, uva alle spezie, patate e yogurt

ALLERGENI: 1 | 3 | 5 | 7 | 9

- 25 -





# DOLCI

## Il vigneto

Cioccolati, uva e Prosecco

ALLERGENI: 7 | 8 | 12

- 10 -

## La tarte tatin

sfoglia alla mela e mantecato alla vaniglia Tahiti

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 10 -

## Il cetriolo, la capra e il fico

Sorbetto al cetriolo, mousse al formaggio di capra e tartare di fichi disidratati

ALLERGENI: 6 | 9

- 10 -

## Mela, sedano e cioccolato al tè

Sedano marinato, namelaca al tè nero e sorbetto alla mela verde

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 9

- 9 -

## Mandarino

Sorbetto al mandarino profumato al timo

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 7 -

## Frutto della passione

Sorbetto al passion fruit, banana e fava di Tonka

ALLERGENI: 1 | 3 | 7 | 8

- 7 -





# Pane, burro e servizio

- 4 -

## **Caro cliente,**

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Di seguito l'elenco dei **14 alimenti allergizzanti** che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

1. **cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
2. **crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **uova** e prodotti a base di uova.
4. **pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **soia** e prodotti a base di soia.
7. **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. **sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **senape** e prodotti a base di senape.
11. **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg.
13. **lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **molluschi** e prodotti a base di molluschi.

## **Lievitati e Burro**

Pane comune

allergeni: 1

Grissini

allergeni: 1

Pan Brioche

allergeni: 1 | 3 | 7

Pane al lievito madre

allergeni: 1

Burro montato

allergeni: 7

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni dei prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco\*

Tutti gli ingredienti delle pietanze del menù possono aver subito un abbattimento di temperatura controllata, al fine di mantenere la freschezza del prodotto ed inalterata la qualità.

